

ESPIRITU DE ARGENTINA

- Classic Range -



Chemische Analyse:

Alkohol: 13,5 %

Gesamtsäure: 5,05g/l

Restzucker: 2 g/l

Rebsorten: 100% Malbec

CLASSIC MALBEC

Jahrgang: 2007

Herkunft:

Mendoza (Argentinien), die Trauben stammen aus der für diese Rebsorte berühmten Anbauregion Tupungato.

Klima:

Gemäßigtes Klima mit Jahreszeitenprägung. Weinbau wird zwischen dem 22. und 42. südlichen Breitengrad betrieben, vom tropischen Norden bis hin zum antarktischen Süden. Dieses typische Andenklima im Westen bietet ideale Bedingungen für außergewöhnliche Weinqualitäten, gerade im Herzstück des argentinischen Weinbaus, der Provinz Mendoza.

Boden:

Flachgründige Steinböden in Hanglagen.

Weinverarbeitung:

Lese per Hand in der zweiten Aprilwoche, Vergärung bei 22°C mit zwei Temperaturspitzen bei 26°C. 24-tägige Mazeration. Eingeleitete malolaktische Gärung. 6-monatige Lagerung in französischem und amerikanischem Eichenfass.

Produktbeschreibung:

Die legendäre Provinz Mendoza bietet der roten Premiumrebe Malbec ideale Bedingungen, um zu einem opulenten, komplexen Wein heran zu reifen. Dieser Wein zeigt sich körperreich mit sanften Tanninen und beeindruckt mit seiner tiefroten Farbe.

Serviovorschlag:

Harmoniert perfekt mit herzhaften Fleischgerichten, Wild und Käse und passt ideal in eine Genießerrunde.

Serviertemperatur: 18°C

Oenologe:

Luis Villarreal